

## MENU SAISON ¥22,000

AMUSE-BOUCHE  
アミューズ-ブーシュ

### LA LANGOUSTINE

ASSAISONNÉE D'UN JUS DE PASSION ET BERGAMOTTE À L'HUILE D'OLIVE FRUITÉ MÛR  
BOUQUET «ESTIVAL» DE LÉGUMES CROQUANTS, CRUS ET CUITS, CHUTNEY DE COURGETTE  
SAUCE «PRESQUE» ANCHOÏADE  
ラングスティーンと夏野菜のブーケ パッションフルーツとベルガモットのヴィネグレット  
ハーブ入りズッキーニのマルムラード  
ソースアンショワード

### LE HATA

EN CRÉPINETTE D'HERBES FRAÎCHES, RAVIOLE DE LÉGUMES FONDANTS, FEUILLES VERTES  
SAUCE LIE DE VIN «COMME UNE BÉARNAISE»  
ハタとフレッシュハーブのクレピーヌ包み焼き 野菜のフォンダンを詰めたラビオリとエピナルのフィユ  
赤ワイン風味のベアルネーズソース

### LE CANARD

RÔTI SUR COFFRE, LA CUISSE CONFITE LAQUÉE DE BIGARADE, PASTILLE DE POTIRON GRILLÉE MARINÉE AU CITRON  
MARMELADE DE RHUBARBE AU JUS DE BETTERAVE ROUGE, COQUE D'OIGNON FARCIE DE BOUDIN  
SAUCE PARFUMÉE AUX GRAINES DE CARDAMOME VERTE  
鴨胸肉のロティ ビガラードをラケしたもも肉のコンフィ グリエにしたカボチャのパステューユ  
リュバークとピーズのマルムラード 鴨のブーダンとプティ・オニオン  
カルダモン風味のジュ

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS  
フランス産フロマージュ各種

VOTRE CHOIX DE DESSERTS À LA CARTE  
アラカルトよりお好みのデザート

CHARIOT DE FRIANDISES  
フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ  
カフェ

## MENU DÉGUSTATION ¥28,000

AMUSE-BOUCHE  
アミューズ-ブーシュ

### LE CAVIAR OSCIÈTRE

COQUILLAGES D'ÉTÉ, «AKAGAI, SHIROMIRUGAI, HOKKIGAI», DÉPOSÉS SUR UNE CRÈME ONCTUEUSE DE NOIX DE SAINT JACQUES  
FEUILLES D'HUITRES, GELÉE «JODÉE»  
潮の香りのジュレで包むキャビア・オシエトラと3種類の貝 なめらかな帆立貝のクリームとオイスターリーフ

### LE HOMARD BLEU

EN MÉDAILLONS, RISOTTO CRÉMEUX D'ÉPEAUTRE, FILS DE LÉGUMES CROQUANTS ET TRUFFE NOIRE  
EMULSION D'UN CONSOMMÉ  
オマール・ブルーのメダイオン オーストラリア産黒トリュフとスペルト小麦のリゾット  
コンソメ・オマールのエミュルション

### LA SOLE

RÔTIE SUR L'ARÊTE PUIS FARCIE D'UNE DUXELLE DE GIROLLES  
CONDIMENTS «LÉGUMES/AGRUMES», MOUSSELINE DE COURGETTE À LA MENTHE  
JUS D'ARÊTES CARAMELISÉES AU CITRON CONFIT  
ドーバーソールのロティ ジョル茸のデュクセル 香味野菜と柑橘類のコンディマン  
ズッキーニのムーススリーヌ ミント風味  
キャラメリゼした魚のジュとシトロンコンフィ

### LE VEAU DE LAIT «ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE»

NOIX DE QUASI ET RIS DE VEAU CUITS EN COCOTTE AUX AROMATIQUES  
JEUNES CAROTTES VOILÉES DE LARD DE COLONNATA, POIS GOURMANDS AUX ÉCHALOTES  
JUS À LA MARJOLAINE  
フランス産乳飲み仔牛のココット焼き リー・ド・ヴォーのクルスティヤン  
ラルド・コロナータを纏ったキャロットグラッセと焦がしエシャロット  
マジョラム風味の仔牛のジュ

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS  
フランス産フロマージュ各種

VOTRE CHOIX DE DESSERTS À LA CARTE  
アラカルトよりお好みのデザート

CHARIOT DE FRIANDISES  
フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ  
カフェ

## MENU «ENTRE NOUS» ¥38,000

OLIVIER CHAIGNON VOUS INVITE À LA DÉGUSTATION DE 5 PLATS PRÉPARÉS SUIVANT VOS ENVIES ET SON INSPIRATION  
CE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVÉS DE VOTRE TABLE  
シェフ オリヴィエ・シェニヨンこだわりの特別コースでございます。  
心ゆくまでご堪能いただけます様、皆さまお揃いのご注文をお願いいたします。